

## Salade van dubbel gedopte Rooise tuinboontjes met oude kaas

De tuinboon heeft zoals u wellicht weet meerdere namen: zo kennen we deze boon ook wel als: flodderboon en lapboon.

Hoe jonger, hoe malser en lekkerder. Tuinbonen bevatten veel fosfor; dit zorgt voor sterke tanden en botten en is goed voor de stofwisseling. Op hun allerbest in juni.



3 kg zeer verse Rooise tuinbonen (gedopt ongeveer 1kg)  
100 gr oude kaas, in kleine blokjes  
2 el olijfolie van goede kwaliteit  
1 el gehakte peterselie  
vers gemalen zwarte peper

Kook de tuinboontjes ongeveer 10 minuten tot ze gaar en zacht zijn in een pan kokend water met een scheutje melk (tegen het verkleuren).

Spoel de boontjes af onder koud stromend water en verwijder het stugge grijze velletje zodat je felgroene boontjes overhoudt.

Meng de blokjes kaas door de tuinboontjes, sprenkel de olijfolie erover en bestrooi met peterselie en royaal met vers gemalen peper. Schep voorzichtig om.

Laat de salade een half uurtje staan zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Eet smakelijk!